ANNO PRIMO - N. 49

SABBATO 4 MARZO 1843

Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

ECONOMIA RURALE

—

FACCENDE DEL MESE DI MARZO

Crescono in questo mese le occupazioni della campagna mentre conviene badare a non lasciare alcun angolo vuoto ed infruttifero sia del podere, dell'orto, o del giardino, dapertutto ponendo e seminando colle debite disposizioni e diligenze. L'agricoltore compie in questo mese il taglio delle legne da fuoco, la potagione delle viti, e d'ogni albero fruttifero. Semina il grano ed il lino marzuolo. Pianta gelsi, noci, oppii, viti, ed ogni sorta d'albero da frutto e ne semina. Fa i vivaj, innesta varie specie di frutti, e vanga le viti novelle. Erpica i frumenti, ara i terreni pel granturco, semina l'erba medica e i trifogli sopra il frumento, od in appositi campi; semina ceci *(pizzioi)*, cicerchia *(cesara)*, sorgo rosso e lenti; concima i prati vecchi dopo averli rotti coll'erpice a coltelli, o vi sparge sopra la terra cavata dai fossi.

Il boscajuolo ripulisca e poti i castagni da frutto nelle selve, e pianti i salci e gli ontani, e metta ne' vivai le castagne, le noci e il seme de' pioppi; nè si dimentichi di ristaurare tutti i danni dall' inverno recati al bosco.

Il pastore castri gli agnelli.

La madre di famiglia metterà le uova sotto la chioccia.

Marzo è il mese del trapiantamento di molti erbaggi, e si seminano tutti, eccettuati quelli d'inverno. Quindi l'ortolano ha molto da fare, e guai a lui se non ha preparato prima il terreno. Coltivansi zucche, fagiuoli, piselli, barbabietole, insalate d'estate d'ogni specie, rucole, radicchio. Si scoprono le sparagiaje, e si vangano leggermente. Si trapiantano cappucci, cavoli neri, fragole, e cipolle. Si governano i carciofi levando loro d'intorno la terra, e si piantano i getti laterali di questi. L'ortolano diligente visiterà tutti gli alberi fruttiferi e taglierà tutto il seccume.

Il giardiniere trapianterà l'erba odo-

rosa, margotterà gli aranci, i cedri, i limoni, seminerà i fiori estivi e i garofani, poterà i gelsomini bianchi e gialli con torre loro il seccume.

ECONOMIA RURALE

ANCORA SUL GUANO

Avendoci la gentilezza di un corrispondente resi avvertiti essere incorso qualche errore nella tavola di ragguaglio da noi data nel N. 45, pag. 355 di questo Giornale, per stabilire la quantità di guano occorribile a un campo, secondo le varie misure di diverse provincie, partendo da un dato offertoci dalla pratica inglese; riproduciamo qui la detta tavola rettificata anche nel ragguaglio fra le quantità espresse in libbre metriche e i corrispondenti pesi locali.

Vienna	per 1 Jugero di 1600 pert. quadr.	Kilog. 144, 15	Lib. 257,42	Viennesi
Friuli	„ 1 Campo di 3505 metri quadr.	„ 88,164	„ 184,95	grosse Ven.
Milano	„ 1 Pertica di 24 tavole . . .	„ 18, 81	„ 24,68	grosse Mil.
Bergamo	„ 1 Pertica di 24 tavole	„ 16, 30	„ 20,05	grosse Berg.
Brescia	„ 1 Piò di 100 tavole	„ 81, 45	„ 253,07	Bresciane
Padova	„ 1 Campo di 840 cavezzi . . .	„ 138, 69	„ 285,15	Padovane
Verona	„ 1 Campo di 720 tavole	„ 75, 24	„ 234,93	sottili Ver.
Mantova	„ 1 Biolca	„ 77, 40	„ 249,50	Mantovane
Cremona	„ 1 Pertica di 24 tavole . . .	„ 19, 89	„ 64,24	Cremonesi
Modena	„ 1 Biolca di 72 tavole	„ 104, 35	„ 306,75	Modenesi
Parma	„ 1 Biolca di 288 pertiche . . .	„ 76, 14	„ 233,25	Parmigiane
Piacenza	„ 1 Pertica di 96 cavezzi . . .	„ 19, 08	„ 60,04	Piacentine
Bologna	„ 1 Biolca 196 pertiche	„ 70, 56	„ 194,37	Bolognesi
—	„ 1 Tornatura di 140 pertiche .	„ 50, 40	„ 138,84	*id.*
Ferrara	„ 1 Biolca di 400 pertiche . . .	„ 161, 10	„ 467,61	Ferraresi

Da ciò risulta in quanto al nostro Friuli che se 100 libbre di Vienna, ossia kilog. 50 di guano costano A. L. 18,00 a Trieste; kilog. 88,164 di guano per l'ingrasso d'un campo friulano costerebbero A. L. 28,34. Ognuno può dietro questi dati calcolare la spesa di guano che importerebbe una data misura agraria del proprio paese.

INDUSTRIA

SUL NUOVO MODO DI TRARRE LA SETA,

detto a *Trama-filata*.

La produzione serica è un ramo di ricchezza nazionale che dipende primamente dal suolo e dal clima; e quindi dal modo di lavorarla.

Il suolo e il clima debbono esser tali che il gelso non solo allìgni e prosperi, ma con vegetazione così rigogliosa e vivace, che il fogliame, di cui venne spoglio in primavera, si rinnovelli almeno una volta, e ristori l'arbore, il quale altrimenti perirebbe. Nell'India si rinnovella più volte all'anno, e perciò se ne fanno quattro o cinque ricolti; a Napoli se ne fanno due; in altri paesi a fatica se ne può far uno.

Il modo di lavorarla, ossia di svolgerla dal bozzolo, deve esser tale da conservarle le sue qualità naturali, e predisporla agli usi a cui si destina. Con ottimi bozzoli si può fare una cattiva seta, e mentre una seta lodevole si può ricavare da bozzoli meno buoni.

Benchè le sete italiane abbiano acquistata gran superiorità su quelle di molti altri paesi, andrebbe errato chi credesse che il nostro modo di lavorarle avesse raggiunto un'insuperabil apice di perfezione; che anzi i procedimenti nostri e le nostre macchine non hanno partecipato a quei grandiosi miglioramenti che si sono introdotti da breve tempo in molte altre industrie. Da noi, come dapertutto altrove, si segue ancora il costume di svolgere

i bozzoli in seta grezza, ossia in un filo composto dalle bave del bozzolo meramente incollate l'una all'altra, dimodochè bisogna poi torcerle, ossia molinarle, prima di sottoporle alla tintura. Ora la seta che si ricava grezza in matasse, non si può portare al torcitoio se non dopo averla trasferita sui rocchetti; la qual operazione costa all'incirca un decimo del suo valore; e, per l'imperfezione delle macchine, richiede una singolare abilità e diligenza nelle naspiere, ostacolo grande al più vasto e sicuro sviluppo del lavoro. Perlocchè una grandissima parte delle nostre sete va sempre all'estero nel suo stato grezzo.

Poichè dunque questa industria, viene angustiata nel suo corso unitamente da difetto dei processi e degli strumenti, è mestieri indagare se con nuovi ripieghi non si possa rimovere queste difficoltà. Ora a questo risultamento sembra condurre il nuovo modo di svolgere i bozzoli che si dice a *trama-filata.*

Prima di tutto questo nuovo procedimento arreca a circostanze eguali un risparmio di spesa. Infatti per condurre dal bozzolo alla trama, col modo comune, libbre piccole 10 (in peso metrico, chilogrammi 3,267) di seta si richiede:

Per trattura (a 40 soldi milanesi)	L. Mil. 20. —	fr. 14. 80
Per torcitura *idem*	„ 20. —	„ 14. 80
Per cascame del 5 per 100, ossia 1/2 libbra, a lire 20 la libbra (1)	„ 10. —	„ 7. 40
Totale	L. Mil. 50. —	fr. 37. 00

Col modo novello la stessa quantità di seta si otterrebbe in trama di 24 a 26 denari colla seguente spesa:

Otto giornate di donne, che potrebbero pagarsi da 20 a 25 soldi, ma che quì si pongono in conto a 30	L. Mil. 12. —	fr. 8. 09
Due giornate di ragazze piccole a soldi 15	„ 1. 10	„ 1. 11
Quattro di grandicelle a soldi 20	„ 4. —	„ 2. 96
Quota di spese di sovrintendenza	„ 1. 5	„ 0. 93
Quota di spese di riparazione	„ 0. 10	„ 0. 37
Quota di fuoco	„ 3. —	„ 2. 22
Locale e interesse	„ 5. —	„ 3. 70
Spese imprevedute	„ 1. —	„ 0. 74
Cascame	„ 1. 15	„ 1. 30
Totale	L. Mil. 30. —	fr. 21. 42

Il risparmio del nuovo modo sull'antico è a circostanze eguali di lire 2 per libbra, cioè di poco meno della metà.

Inoltre i prodotti sono di miglior qualità, e vengono preferiti dai manifattori che ne fanno prova, tuttochè l'aspetto che presentano quando sono poste in commercio sia differente. Un distinto manifattore di Creveld, così ne scrive: «La nuova trama nel suo stato primo somiglia ad una seta grezza, e anche col soffregarla i suoi fili non si separano; il che non può essere altrimenti, poichè i fili furono attorti quando erano ancora bagnati, bisogna dunque conoscerla per prova, se si deve valutarne il pregio; ma il manifattore che ne avrà fatto l'esperienza, potrà sostituirla alla buona trama di lavoro comune; e il vantaggio

(1) Sarebbe a dedursi il valor del cascame prodotto, ossia mezza libbra di strazza: ma siccome col processo comune la trama si trova in matasse irregolari, mentre col nuovo modo si ottiene in matasse a giri contati; così le cose rimangono compensate.

del lavoro men costoso la farà preferire e ricercare sommamente. Quand' anche il manifattore non avesse a godere se non una porzione di questo risparmio, preferirà sempre questa seta, una volta che l'abbia potuta riconoscere.„

La nuova trama fu sottoposta alle tinture più estenuanti, e mostrò la sua superiorità, non solo sotto il lavoro, ma nell'eguaglianza e lucidezza finale della stoffa. Lo stesso manifattore quindi soggiunge: "Non sapremmo a che cosa attribuire questa particolarità (della maggiore eguaglianza) se non fosse che la seta, riducendosi immantinenti in trama quando si svolge dal bozzolo, non può avere se non le insensibili ineguaglianze che si trovano nelle bave stesse del bozzolo; mentre la seta grezza, dovendo subire parecchie operazioni prima di ridursi in trama, non si stabilisce con lo stesso ordine, e la stessa successione con cui si svolge dal bozzolo; ed offre perciò ineguaglianze più forti e più nocive .... Quanto alla lucidezza ella è grandissima, massime nel nero, e supera per questa parte le trame di lavoro comune. Quanto alla tessitura ho tenuto di vista presso l'operaio una partita di *nero fino*, il quale è il colore più scabroso, per l'effetto dissolvente che avrebbe sulla seta che mancasse di torcitura. Inoltre il genere di stoffa, in cui fu impiegata, era tale da mostrare facilmente ogni ineguaglianza o minor nitidezza della trama. E posso dirvi con soddisfazione che, anche da quest'ultima prova, la vostra trama uscì felicemente; non solo il tessitore ne fu contento, e mi disse che non dimanderebbe mai una trama migliore, ma la stoffa parla per se, essendo più eguale e nitida d'altre, fatte con trame comuni di Milano.„ Ciò venne riconosciuto anche da parecchi dei nostri manifattori, uno dei quali, dopo di aver dichiarato di trovarle *maggior nervo* e di averla provata alla tintura detta *gros-noirbiscotto*, conchiude dicendo: "Intanto io mi congratulo con voi d'aver saputo semplificare così ingegnosamente la filatura della seta, formando le trame mediante una simultanea operazione; e se il risparmio di mano d'opera può abilitarvi a diminuire il prezzo nella vendita a parità di titolo, io stesso potrò essere uno dei concorrenti alla compera.„

Per ciò che riguarda gli organzini non si è peranco potuto ottenerli d'un tratto come le trame, a cagione ch'essi richiedono due torcimenti in senso opposto. Tuttavia, col medesimo apparato e con una sola operazione la seta viene svolta dal bozzolo, riceve il primo torcimento di quella forza che si desidera, e si avvolge sul rocchetto. E così può venir poi trasmessa al secondo torcimento, che può ricevere mediante l' apparato ordinario. Laonde, quand'anche il nuovo processo non sia diretto al lavoro degli organzini, e non lo abbia compreso ne' suoi calcoli, è facile a vedersi che anche per questa parte deve riescir vantaggioso, poichè, risparmiando la trattura in seta grezza e l'incannatura, ottiene di slancio il primo torcimento, insomma trae dal bozzolo, non la seta *grezza*, ma il *filato*. Per ora non si è potuto andar oltre, e forse non si potrà mai; cosicchè il nuovo apparato e il solito filatoio dovranno da questo punto in poi darsi la mano.

La macchina è semplice e solida, facile a ripararsi e rimontarsi; può venir mossa tanto a vapore, quanto ad acqua ed a mano, ed essere servita da qualunque operaio che non abbia mai maneggiato seta. Un apparato completo per lavorare al giorno cento libbre di trama da 24 a 26 dan., montata e garantita per 10 anni, si trova presso i signori *De Kramer* di Milano al prezzo di venti mila lire milanesi (franchi quindici mila circa), e per diritto d'invenzione e privilegio si paga in ragione del decimo di risparmio che procura, ossia circa 5 soldi per lira.

Chi volesse farne prova comparativa potrebbe fare un invio di bozzoli che si filerebbero in trame sotto i suoi occhi; è interesse della cosa stessa il verificare nella maniera più aperta e manifesta se il nuovo processo possa o no tornare utile alla produzione e all'industria serica del paese.

Del resto si deve prima di tutto riguardare alla maggior perfezione e riputazione che col tempo otterrebbero i nostri prodotti. Il risparmio non si deve considerare se non come una cosa secondaria, tanto più che il margine è così ampio, che, anco non potendosi ottener per intero, compenserebbe sempre in pochi mesi di lavoro il costo dell'apparato. Oltre di che assicura un successivo continuo vantaggio, che non è soggetto ad alcun evento contrario, e si può ottenere senza che la cattiva stagione apporti a questo modo di filatura il minimo impedimento.

(*Politecnico*)

ECONOMIA DOMESTICA

—

PROCESSO PER INVECCHIARE I VINI.

Sovente abbiamo avuto occasione di leggere nuovi processi per far invecchiare i vini; ma dobbiamo dirlo, poco ci soddisfecero: ora ci avvenne di apprendere che il sig. Saladin suggerisce di trattarli col bicarbonato di soda, e questo suo processo ci sembra lodevole non solo, ma migliore fra quanti conosciamo. Noi quindi lo riportiamo, acciochè i nostri possidenti possano valersene, e vi aggiungiamo un altro processo sul modo di chiarificare quelli che sono divenuti vecchi naturalmente, i quali sono per lo più torbidi, nebulosi, che hanno un deposito di materia colorante, e mancano di quella bella apparenza che tanto si ricerca.

„ Il bicarbonato di soda (carbonato di soda saturo) combinandosi con l'acido tartarico libero, trasforma il cremor di tartaro in tartrato di soda e di potassa, non altera minimamente il color del vino, e soddisfa a tutte le condizioni desiderabili. Quando il vino è brusco, e quindi un po' più acido, il massimo della dose è di 100 grammi per ettolitro.

„ Negli anni che i vini sono di buona qualità, bastano 50 gramme. Il proprietario può quindi, per tutta sicurezza, dirigersi su questi due estremi, ed impiegare le dosi medie, secondo che il sapore acido del suo vino sarà più o meno sensibile.

„ Per tutti que' vini molto generosi, e in generale per tutti quelli che sono ricchi in principj zuccherini, le proporzioni sono di 40 a 50 gramme per ettolitro.

„ La maniera di adoperarlo è semplicissima: basta di far disciogliere il bicarbonato di soda in un litro di acqua a 25 gradi (ad una temperatura più alta il bicarbonato passerebbe allo stato di carbonato neutro, nel qual caso arrecherebbe non pochi inconvenienti), e versare questo liquore a piccole dosi nel caratello, ponendo attenzione di agitare fortemente ogni volta.

„ Questa operazione deve durare 10 a 15 minuti; durante le 24 ore successive, non conviene chiudere esattamente il coccone, onde l'acido carbonico possa svilupparsi facilmente.

„ Egli è vantaggioso d'impiegare col liquore invecchiante, uno de' processi di incollamento che distrugga l'eccedente del taninò, specialmente pei vini di primo ordine.

„ Cinquanta gramme di bicarbonato di soda, e 250 a 300 gramme di gelatina (secondo che i vini hanno più o meno forza astringente) invecchiano almeno di 4 anni tutti i vini del mezzogiorno.

„ Egualmente, pei nostri vini tartarosi, l'addizione simultanea del bicarbonato di soda e d'una piccola quantità di gelatina (dalle 60 alle 80 gramme, per esempio), l'invecchia perfettamente.

„ Trattati i vini con questo liquore difficilmente fanno deposito nelle bottiglie; e la spiegazione è semplicissima: il cremor di tartaro contien sempre una data quantità di calce allo stato di bitartrato di calce; subito dopo l'addizione del bicarbonato di soda, tutto l'acido tartarico libero è neutralizzato, la calce passa allo stato di tartrato semplice, sale insolubile che si precipita immediatamente, trasportando un po' di principio colorante. Questo fenomeno che succede in meno di un'ora, avrebbe richiesto qualche anno per effettuarsi naturalmente; ora, il vino in tal modo spogliato non può più perdere

che qualche atomo del suo principio colorante.

Nuovo principio chiarificatore.

„ Tutti i vini, che invecchiano naturalmente, s'intorbidano facilmente per cagione del principio colorante che si depone e dei sali che precipitano; questi vini, quando hanno acquistato tutti i caratteri di maturità che sono loro proprj, non possono esser chiarificati con l'albumina, la colla di pesce o la gelatina, a cagione dell' azione chimica di queste sostanze sul tanino, reazione tanto funesta ai vini vecchi, quanto è preziosa ed indispensabile ai nuovi. Era quindi necessario di trovar un corpo che non esercitasse che un' azione meccanica ed avesse ad agire come un filtro. Al regno minerale ci siamo rivolti, ed abbiamo riconosciuto che l'allumina in gelatina, soddisfaceva interamente a tutte queste condizioni; ed avea inoltre l' immenso vantaggio, come materia inorganica, di starvi per lunghissimo tempo nelle botti senza produrvi la più piccola alterazione, inconveniente grave che l' albumina e la gelatina posseggono ad un alto grado.

„ Basta di stemperare, in due litri di vino, 250 gramme di allumina in gelatina, e di versar ogni cosa, agitando fortemente, in un caratello di due ettolitri; 48 ore dopo, la chiarificazione è perfetta. „

Preparazione dell' allumina idrata.

Allume di commercio. . . . 500 gramme.
Sotto carbonato di soda, o
cristalli di soda . . . . . 500 gr.

„ Facciasi disciogliere separatamente questi due sali in due litri di acqua bollente, i due liquori raffreddati si meschiano, e si versano sopra un pannilino; quando il magma è ben sgocciolato, allora ha acquistato la consistenza di gelatina, e rappresenta l' allumina idrata precipitata. „

VARIETÀ

SULL' UBRIACHEZZA CONSIDERATA NEGLI OPERAJ, E DEL MODO DI PORVI RIPARO

L' ubriachezza, mentre nuoce alla salute e degrada l' animo, consuma anche inutilmente una gran parte del salario degli operaj, e priva le loro famiglie delle cose più necessarie alla vita. Diffusa in tutte le classi degli operaj, lo è maggiormente in alcune, per una funesta ed inveterata tradizione, e forse per la natura stessa del mestiere. Quelli delle manifatture propriamente dette devono collocarsi fra i più dediti alla ubriachezza, come pure gli operaj detti più propriamente *fabri*, i cui lavori grossolani richiedono grande sforzo muscolare, ed esponendo all' azione del fuoco, eccitano facilmente la sete.

L' indole di certi lavori costringe l' operajo ad un regime corroborante, il quale non consiste per lui in un nutrimento sostanzioso, ma bensì nell' uso del vino e dei liquori fermentati. Il vino specialmente è per l' operajo un oggetto di prima necessità; perchè, oltre a riparare le forze consunte dal lavoro, gli rallegra l' animo. Quanto più l' operajo è straniero al commercio socievole ed alla coltura intellettuale, tanto è più facile all' ubriachezza. L' esaltazione momentanea, prodotta dalle bevande alcooliche, supplisce ai piaceri dell' immaginazione; l' infelice, credendo godere, non pensa a frenarsi; e così l' abuso si converte in abitudine, e degenera in eccesso. Non solo gli operaj, ma anche una certa classe d' intraprenditori, specialmente di piccole industrie, non sa sottrarsi all' influenza di questa abitudine: e nelle taverne si lascia bene spesso trasportare all' intemperanza.

Sotto qualsiasi forma si produca questa passione, degrada sempre l' indole, e negli operaj assorbe fin anco le passioni naturali, e fa tacere i sentimenti più imperiosi di natura. Che dire del lavoratore, il quale non consuma per alimento settimanale più d' una libbra di pane, per darsi maggiormente alle funeste delizie della taverna?

Se veggonsi mogli che angosciose tentano di sviare il marito dall' insensato progetto di sprecare il suo salario in una taverna ubriacandosi; altre ve ne sono che seguono coi figli il marito alla taverna, e prolungano il vizioso godimento nella domenica e nel lunedì, e, spesi gli alimenti di tutta la famiglia, rientrano in casa in uno stato ch' è tra l' ubriachezza e la disperazione.

Così questo vizio, opponendosi al risparmio, alla buona educazione dei fanciulli, ed alla felicità della famiglia, la immerge in una profonda e perpetua indigenza. L' ubriachezza, dice De Gerando, fa più poveri, che non tutte le altre cause unite insieme.

L' ubriachezza inoltre è la causa principale delle

risse, di quasi tutti i disordini, ai quali gli operaj prendono parte, e di gran numero di delitti.

L' ubriachezza sconcerta la salute ed abbrevia la vita. L' individuo dato da lungo tempo all' uso delle bevande spiritose dimagra, impallidisce, perde a poco a poco l' appetito e le forze; e soffre, per l' alterazione dei principali organi del ventre, dapprima la gonfiezza (*edema*) delle gambe, poscia l' anasarca, a cui tiene dietro immatura morte. Che se sa sottrarsi a questi mali, è incapace d' ogni serio lavoro mentale, e si trova in un continuo stato di semidelirio. Portata ad un certo grado l' ubriachezza può anche distruggere la vita per paralisi o per apoplessia. Le malattie mentali, i tremori generali e parziali, gli spasimi, le convulsioni, le paralisi, la ottusità o le allucinazioni dei sensi ecc., devonsi pure enumerare tra le infallibili conseguenze di quest' abitudine.

Accennati gli effetti dobbiamo indagare le cause; le quali indipendentemente dalle diverse professioni contribuiscono vie più a rendere intemperanti gli operaj.

1. I cattivi esempj, che sin dall' infanzia ricevono nelle famiglie.

2. L' apprendimento di un mestiere, che conti già molti ubriachi.

3. Le abitudini di dissolutezza e di disordine, prodotte dall' adunamento degli operaj e del lavoro fatto in comune nelle officine.

4. L' ozio assoluto nei giorni festivi, e le sospensioni temporarie di lavoro.

5. Il basso prezzo dell' acquavite e degli altri liquori spiritosi, e la frequenza delle bettole ed osterie, ove si può bere ad ogni istante ed in eccesso.

6. La mancanza e l' oblio dei principj morali.

Essendo l' ubriachezza uno dei più grandi flagelli delle classi laboriose, quando si sapesse trovar modo di prevenirla, o diminuirne la frequenza, sarebbe un modo di rendere gli operaj meno poveri, più costumati e più sani; sarebbe il maggiore servigio che si potesse loro arrecare. Ma come pervenirvi, e quali mezzi adoperarvi?

Molte furono le leggi che fino dai tempi più antichi si emanarono contro l' abuso delle bevande spiritose, e tentarono combatterlo diffondendo l' istruzione, dando esempj di temperanza, risvegliando il timore colla dipintura delle conseguenze morali e corporee prodotte da simile abuso, promulgando pene contro l' ebriosità, mettendo imposte sulle bevande, e prendendo altre misure per restringere il consumo.

I minaccevoli progressi, che l' abuso delle bevande spiritose fece da qualche tempo in quasi tutti i paesi, promossero lo stabilimento delle società dette di *temperanza*. Queste società sono leghe volontarie, i cui membri prendono mutuo impegno, d' astenersi non solo da ogni *abuso*, ma da ogni *uso* di bevande spiritose, per moderato che sia, fatta eccezione soltanto dei casi di malattia, nei quali se ne faccia prescrizione dal medico. I socj s' interdiscono in oltre di partecipare ad alcun ramo d' industria, il quale abbia per oggetto la fabbricazione, il trasporto e la vendita dei liquori inebrianti, e tutto ciò che possa in qualche guisa favorirne l' uso.

Nonostante i dubbj che si mossero contro l' efficacia dei modi adottati dalle *Società di Temperanza*, od almeno sulla vera estensione del loro successo, è innegabile che dapertutto queste società produssero buoni effetti. Non solo si diminuì la mortalità, ma si fecero anche meno frequenti i delitti, e ricomparve l' amore pel lavoro e la vita domestica.

Ma queste *Società di Temperanza*, quali vennero istituite agli Stati Uniti di America, anche quando avessero statuti meno severi, poca utilità potrebbero recare ad altri paesi, come è il nostro, e non basterebbero a sradicare il male. E bisogna quindi combattere direttamente le cause, alle quali devesi principalmente attribuire la propagazione del vizio; e per riuscirvi vennero suggerite le seguenti provvidenze.

1. Si dovrebbe sottrarre i fanciulli ed i giovinetti agli esempj contagiosi d' intemperanza e d' immoralità che per avventura dessero loro i genitori. Questo mezzo arresta il male alla radice; e ne vennero convinti anche molti capi d' officine, dietro ripetuta esperienza. Ma come giungere ed effettuare così utile pensiero? Soltanto la ferma volontà degl' intrapenditori e dei capi può arrivare ad un reale miglioramento, il quale si ridurrebbe a dar alloggio nelle manifatture stesse a siffatti allievi, e provvedere al loro nutrimento ed agli altri loro bisogni.

2. Si dovrebbero sottrarre gli allievi all' esempio della moltitudine dei lavoranti, nei mestieri dove sono più numerosi gli ubriachi; e sostituire in simili casi, fin dove si possa, al lavoro nelle officine il lavoro in famiglia; la quale è incontrastabilmente la condizione più favorevole al buon costume, quando i genitori abbiano onesta condotta.

3. Si dovrebbe prevenir l' ozio assoluto della domenica e degli altri giorni di riposo, con decenti sollazzi e con occupazioni istruttive che tornassero a vantaggio dei costumi ed anche dell' agiatezza.

4. Alcuni proposero d' aggravare con imposte il prezzo dei liquori inebrianti, e restringere la vendita, per rendere meno frequente la tentazione e l' occasion prossima, e impedire che le osterie e le bettole rimangano aperte sino a notte tarda, e divengano case da giuoco, nelle quali gli operaj accorrono in folla la domenica e il lunedì. Senonchè nell' elevar con imposte il prezzo dei liquori spiritosi, difficilmente vi si potrebbe comprendere il vino: poichè l' interesse dell' agricoltura vi farebbe valido ostacolo, tanto più che i consumatori moderati di una bevanda per se non nociva alla salute, e quasi necessaria al maggior numero, verrebbero a soffrire da un aumento d' imposta non richiesto da pubblici bisogni.

5. Si dovrebbero pubblicare accuratamente le risse sanguinose, i delitti, gli accidenti funesti cagionati dall' ubriachezza, per mostrare in ogni occasione al popolo ciò che questo vizio ha di schifoso, di brutale, di dannoso, e rianimare in esso, per quanto è possibile, i sentimenti morali.

6. Un ultimo mezzo sarebbe d' allontanare dalle officine gli ubriachi incorreggibili. Ma sarebbe d' uopo il concorso di quasi tutti gl' intrapenditori d' un paese, il quale è ben difficile. Alcuni, anzi il maggior numero non hanno mai pensato a rendere sobrj gli operaj; altri non se ne prenderebbero mai pensiero; e tutti, per vero dire, ne verrebbero distratti per le cure incessanti richieste dai loro affari.

Taluno propose la pena del carcere contro le persone, l' ubriachezza delle quali fosse provata, ed in caso di recidiva, d' istruirne tutto il vicinato. Questa pena adottata in alcuni paesi, non oppose che debol freno al vizio che volea opprimere. Nello stato attuale della legislazione, l' uomo ubriaco non è suscettibile d' alcuna pena per il solo fatto dell' ubriachezza, e il rimedio sarebbe un mezzo di ulteriore depravazione. Ma se il colpevole diviene soggetto di scandalo pubblico, se s' impegna in risse, se per suo fallo si turba l' ordine publico, egli cade sotto la giurisdizione penale, e può essere punito come ogni altro individuo, secondo le contravvenzioni che gli sono imputate.

Perlocchè la diffusione delle scuole elementari, degli asili per la infanzia, le scuole domenicali, il

valido concorso dei capi di officine, i buoni libri popolari, gl' insegnamenti morali sono i soli mezzi dai quali dobbiamo aspettarci rimedio alla ebriosità: che non tanto colla repressione, come dice Frégier, quanto mediante nuovi costumi si giungerà a riformare le abitudini viziose d' un popolo: ciò che intese l'antico poeta, quando dimandò *che giovino mai le vane leggi senza i costumi.*

D. B. Bianchi.

ACCADEMIA DI UDINE

La benemerita Accademia di Agricoltura di Udine, che tanto meritò alla gratitudine di questa Provincia pegli utili insegnamenti dati, continua con sempre nuovo ardore ad occuparsene di tutto ciò che può maggiormente abbisognare l' agricoltura nostra, le nostre industrie, i nostri commercj. Noi quindi, per assecondare l' indole di questo giornale, verremo pubblicando gli Atti di essa Accademia, onde far meglio conoscere gli studj e i lavori degli illustri suoi membri. In progresso pubblicheremo anche quelle Memorie, o daremo brevi estratti di quelle che più direttamente ci possono interessare. Ci lusinghiamo che questa inserzione verrà aggradita da tutti coloro che amano ed apprezzano gli studj che tendono a migliorare il comune ben essere.

Adunanza ordinaria 4 *Decembre* 1842

Dopo le ferie autunnali essendosi riunita l' Accademia, il presidente *Antonini* ne aperse le tornate con un discorso nel quale imprese a dimostrare « ciò che le Accademie, e massime la Udinese far debbano per mantenersi a livello della crescente civiltà ».

Il Socio ordinario Vice - Segretario perpetuo professore *Pirona* chiesta in seguito la parola domandò istantemente di venir per motivi di salute dispensato dal carico di Segretario. L' Accademia accettata tale rinunzia deliberò di rendere grazie al *Pirona* pei lunghi, ed utilissimi servigi prestati come Segretario e Vice-Segretario perpetuo, riservandosi in altra tornata la nomina del nuovo Segretario.

Il Vice - Segretario professor *Cassetti* legge una lettera della Camera di Commercio in Udine, che comunica, onde venga sottoposta ai riflessi della Accademia prima di pubblicarla, una *Istruzione popolare sulla coltivazione del Gelso in Friuli.*

L' Accademia per l' esame di questa memoria nominò una Commissione composta dai Soci professori *Pirona*, Co. *Ottelio* e Dott. *A. C. Sellenati.*

Il Presidente dichiarò sciolta l' adunanza.

Adunanza straordinaria 18 *dicembre* 1842

Il Vice - Segretario professore *Cassetti*, lesse l' atto della precedente adunanza 4 dicembre 1842 che non avendo incontrato reclami venne approvato.

Partecipò quindi all' adunanza essere pervenute in dono le seguenti opere.

L' Amico del Contadino dal N. 19 al N. 35. -

Brignoli prof. *Giovanni* di Modena - Horti botanici r. archigymnasii Mutinensis Hystoria - Invito ai naturalisti a valersi della lingua latina nelle opere loro.

Lombardini dott. *Placido* di Milano - Il Bacofilo generale.

Il Socio ordinario *Zambelli* fece lettura di una memoria sul progetto da lui concepito di attivare in ciascun Asilo Infantile una Clinica, dimostrando la importanza, ed utilità di sì fatto stabilimento tanto dal lato della scienza che della umanità, e caldamente pregando i suoi colleghi ad assisterlo nella progettata istituzione di una Clinica infantile in questa Città.

Dopo di ciò il Presidente invitò a nome della Camera di Commercio gli Accademici ad intervenire nel giorno 26 dicembre 1842 alla solenne annua distribuzione dei premj d' industria per parte della Camera stessa, e della Congregazione Municipale di Udine, avvertendo che il socio Vice - Segretario prof. *Cassetti* erasi assunto di leggere il solito discorso.

Fu quindi letto il rapporto della Commissione composta dei Soci prof. *Bassi*, e prof. *Braidotti* intorno a due modelli di macchina presentati dal meccanico Udinese *Magrini* al concorso per i due premj d' industria.

L' Accademia deliberò di accompagnare il rapporto alla Congregazione Municipale di Udine.

Si fece in seguito lettura delle osservazioni della Commissione incaricata di esaminare prima della pubblicazione *la Istruzione popolare sul modo di piantare, coltivare, e sfrondare i gelsi nel Friuli.*

L' Accademia deliberò di accompagnare il rapporto della Commissione alla Camera di Commercio.

Finalmente sulla proposta del Consiglio Accademico vennero eletti a socj corrispondenti i Signori.

Dottor *Francesco Gera* di Conegliano.
Professor *Antonio Targioni Tozzetti* di Firenze.
Professor *Luigi* abate *Configliacchi* di Padova.
Il Presidente dichiarò sciolta l' adunanza.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla Tipografia, e negozj librarj dell' Editore in S. Vito, Portogruaro e Pordenone, il prezzo dell' annua associazione è di L. 6.90. Per chi lo riceve franco a mezzo della Posta è di L. 8.90. Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, nonchè presso gli II. RR. Uffiej Postali, e presso la Tipografia e negozj dell' Editore. — Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi di porto in San-Vito alla Tipografia Pascatti.
L' Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE